

МУНИЦИПАЛЬНОЕ
АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
БЕГИШЕВСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА

Принято на заседании
педсовета: № 1
«31» августа 2016г.

Утверждаю:
директор школы:
_____ (Г.Ж.Халлиulina)
«31» августа 2016г.

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания детей
дошкольного возраста
в Иртышском детском саду,
филиал муниципального автономного
общеобразовательного учреждения
Бегишевская средняя
общеобразовательная школа
Вагайского района Тюменской области

п. Иртыш 2016г.

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников, посещающих Иртышский детский сад, филиал Муниципального автономного образовательного учреждения Бегишевская средняя общеобразовательная школа (далее — Иртышский детский сад) разработано в соответствии с Законом РФ от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам – образовательным программам дошкольного образования, утвержденном приказом Минобрнауки РФ от 30.08.2014 № 1014, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях», СанПиН 2.4.1.3049-13» (далее – СанПиН), и другими законодательными актами, с целью обеспечения сбалансированного питания детей дошкольного возраста, осуществления контроля за созданием необходимых условий для организации питания в Иртышском детском саду.

1.2. Основными задачами организации питания воспитанников в Иртышском детском саду является создание условий, направленных на обеспечение рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.3. Настоящее положение обеспечивает рациональное и сбалансированное четырехразовое питание детей Иртышского детского сада согласно примерного десятидневного меню, утверждённому директором школы и режиму работы Иртышского детского сада.

1.4. Организация питания детей (получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приема пищи детьми в группах) обеспечивается сотрудниками пищеблока и работниками Иртышского детского сада в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями.

1.5. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников Иртышского детского сада.

2. Порядок организации питания воспитанников

2.1. Воспитанники Иртышского детского сада получают питание в соответствии со временем пребывания в Иртышском детском саду и режимом работы группы. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах.

2.2. Питание в Иртышском детском саду организуется в соответствии с примерным 10-дневным меню, (примерное меню), разработанным для детей с 3 до 7 лет (на основе физиологических потребностей детей в пищевых

веществах и энергии, в соответствии с рекомендуемым СанПиН 2.4.1.3049-13 «Ассортиментом основных пищевых продуктов для использования в питании детей в дошкольных образовательных организациях»).

2.3. Примерное меню обеспечивает 75-80% суточного набора. При этом завтрак - 20 %; обед -35%; полдник 15-20%. В промежутке между завтраком и обедом организуется дополнительный прием пищи - второй завтрак (5%), включающий напиток (сок) или фрукты.

2.4. При составлении Примерного меню и расчете калорийности учтено рекомендуемое оптимальное соотношение пищевых веществ: (белков, жиров и углеводов), которое должно составлять 1:1:4 соответственно.

2.5. Примерное меню содержит информацию о количественном составе основных пищевых веществ и энергии по каждому блюду, приему пищи, за каждый день и в целом за период его реализации, ссылку на рецептуру используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептов для детского питания.

2.6. В Примерном меню не повторяются одни и те же блюда или кулинарные изделия в один и тот же день или в смежные дни.

2.7. Ежедневно в меню включены: молоко, кисломолочные напитки, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, рыба, сыр, яйцо и другие) входят в меню 2-3 раза в неделю.

2.8. Данные о детях с рекомендациями (не по желанию родителей, а подтвержденные справками из медицинских учреждений) по специальному питанию имеются в группах.

На основании данных корректировка организации питания осуществляется совместно с родителями (законными представителями).

2.9. Повседневный рацион питания детей в Иртышском детском саду формируется с учетом фактического наличия пищевых продуктов, учета заказа продуктов и приведенных выше положений, еженедельно, на основе Примерного меню.

Для обеспечения преемственности питания в Иртышском детском саду и семье, для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей меню вывешивается на видном месте, таким образом, чтобы с ним могли ознакомиться родители воспитанников группы. В ежедневном меню указывается наименование блюда и объем порции, а также замены блюд для детей с пищевыми аллергиями и сахарным диабетом.

2.10. Составленный повседневный рацион питания фиксируется на специальном бланке меню – раскладки по утвержденной форме, который используется для целей бюджетного учета потребности в продуктах на каждый день, на выдачу продуктов питания, где приводится:

- количество питающихся;
- блюда и кулинарные изделия, приходящиеся на каждый прием пищи и входящие в состав рациона питания, их выход (масса порции);
- требуемое (общее, необходимое для приготовления блюд и кулинарных изделий) количество всех пищевых ингредиентов (пищевых продуктов или

видов продовольственного сырья), входящих в рацион питания непосредственно или в составе блюд и кулинарных изделий, определяемое в соответствии с технологическими картами.

2.11. Внесение изменений в меню оформляется документально. Внесенные в меню-раскладку изменения заверяются подписью заведующего. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

2.12. На каждое блюдо Примерного меню в Иртышском детском саду разрабатывается технологическая карта, оформленная в установленном порядке.

2.13. Питание детей в Иртышском детском саду организовано в соответствии с принципами щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключает жарку блюд, а также использование продуктов с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов соблюдаются установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

2.14. В целях профилактики гиповитаминозов в Иртышском детском саду проводится искусственная С-витаминизация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выдачей. Витаминизированные блюда не подогревают.

2.15. Выдача пищи осуществляется строго по утвержденному графику только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией.

2.16. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции.

Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора. Правильность отбора и хранения суточной пробы контролирует ответственное лицо.

2.17. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) в Иртышском детском саду не допускается использование запрещенных СанПиН 2.4.1.3049-13 пищевых продуктов; изготовление в пищеблоке творога и других кисломолочных продуктов, а также запрещенных блюд; использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне; пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили; мяса, субпродуктов всех видов сельскохозяйственных животных, рыбы, сельскохозяйственной птицы, не прошедших ветеринарный контроль.

2.18. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в Иртышском детском саду осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии), сохраняются до окончания реализации продукции.

Продукция поступает в таре производителя (поставщика). При

транспортировке пищевых продуктов поставщики соблюдают условия, обеспечивающие их сохранность, предохраняющие от загрязнения, с учетом санитарно-эпидемиологических требований к их перевозке.

2.19. Входной контроль поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов) осуществляет ответственное лицо. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале бракеража.

В Иртышском детском саду не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

2.20. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.

Складские помещения для хранения продуктов оборудуют приборами для измерения температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

2.21. При устройстве, оборудовании и содержании пищеблока в Иртышском детском саду учтены санитарные правила организации общественного питания.

2.22. Все технологическое и холодильное оборудование в Иртышском детском саду находится в рабочем состоянии.

2.23. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами.

Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.

2.24. В Иртышском детском саду для приготовления пищи используются электрические плиты.

2.25. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, имеют личную медицинскую книжку.

2.26. Ежедневно, перед началом работы сотрудники, связанные с приготовлением и раздачей пищи, заносят результаты, на наличие (отсутствие) гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангина, катаральных явлений верхних дыхательных путей в Журнал здоровья. Не допускаются или немедленно отстраняются от работы больные сотрудники или работники с подозрением на инфекционные заболевания. Не допускают к приготовлению блюд и их раздаче работников, имеющих на руках нагноения, порезы, ожоги.

2.27. В Иртышском детском саду работникам пищеблока запрещено во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте.

2.28. В Иртышском детском саду организован питьевой режим. Использование

кипяченой питьевой воды при условии ее хранения не более трех часов.

3. Организация работы пищеблока.

3.1. Организация работы пищеблока производится строго в соответствии с СанПиНом 2.4.1. 3049-13.

3.2. Приготовление блюд осуществляется в соответствии с технологической картой.

3.3. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приёмочного контроля бракеражной комиссией, назначенной приказом директора.

Результаты контроля регистрируются в специальном журнале.

Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции.

Суточная проба отбирается в объёме: порционные блюда – в полном объёме; холодные закуски, первые блюда, гарниры, третьи и прочие блюда – не менее 100 гр.

Сохраняют 48 часов при $t +2 \text{ } +6 \text{ } ^\circ\text{C}$ в холодильнике.

3.4. Бракераж сырых продуктов проводится в специальном журнале, по мере поступления продуктов и по мере их реализации (с учетом сроков хранения и реализации).

4. Организация питания детей в группе.

4.1. Работа по организации питания детей в группе осуществляется под руководством воспитателя и заключается:

- в соблюдении санитарно – гигиенических и безопасных условий при подготовке и во время приёма пищи;
- в воспитании культурно – гигиенических навыков, правил этикета во время приёма пищи детьми, формирования навыков самообслуживания;
- в организации питьевого режима в группах.

4.2. Получение пищи на группу осуществляется по графику помощником воспитателя, привлекать детей к получению пищи на пищеблоке категорически запрещается (кроме дежурных).

4.3. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:

- промыть столы горячей водой с мылом;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- проветрить помещение;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

4.4. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовому воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка (например: салфетницы собирают дежурные, а тарелки за собой убирают дети).

4.5. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3-х лет.

4.6. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.

4.7. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

- во время сервировки столов на столы ставятся тарелки с хлебом, салфетницы;
- разливают 3-е блюдо;
- в салатницы, согласно меню, раскладывают салат (порционные овощи);
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата (порционных овощей);
- по мере употребления детьми блюда, помощник воспитателя убирает со столов салатницы;
- дети приступают к приему первого блюда;
- по окончании, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого блюда;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

4.8. Прием пищи педагогом и детьми может осуществляться одновременно.

4.9. Ответственность за организацию питания в группе, в соответствии с настоящим положением и СанПиН 2.4.1. 3049-13 несет воспитатель.

5. Контроль организации питания

5.1. В Иртышском детском саду обеспечивается контроль за формированием рациона и соблюдением условий организации питания детей.

5.2. Система контроля за формированием рациона питания детей предусматривает следующие вопросы:

- обеспечение рациона питания, необходимого разнообразия ассортимента продуктов промышленного изготовления (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых кондитерских изделий и т. п.), а также овощей и фруктов - в соответствии с Примерным меню и ежедневной меню - раскладкой;
- правильность расчетов необходимого количества продуктов (по меню - требованиям и фактической закладке) - в соответствии с технологическими картами;
- качество приготовления пищи и соблюдение объема выхода готовой продукции;
- соблюдение режима питания и возрастных объемов порций для детей;
- качество поступающих продуктов, условия хранения и соблюдение сроков реализации и другие.

5.3. При организации питания оформляется необходимая документация по хранению, расходованию и учету продуктов питания в соответствии требованиями законодательства и санитарно-эпидемиологическими требованиями (СанПиН 2.4.1.3049-13).

5.4. Контроль за соблюдением условий организации питания в Иртышском детском саду осуществляется на основании СанПиН 2.4.1.3049-13.

6. Отчетность и делопроизводство

6.1. Заведующий и повар осуществляют ежемесячный анализ деятельности Иртышского детского сада по организации питания детей.

6.2. Отчеты об организации питания в Иртышском детском саду доводятся до всех участников образовательного процесса (на собрании педагогического совета, родительского комитета, на общем (или групповых) родительских собраниях) по мере необходимости, но не реже одного раза в год.

6.3. При организации питания оформляется необходимая документация по поставке, хранению, расходованию и учету продуктов питания в соответствии с требованиями законодательства и санитарно-эпидемиологическими требованиями (СанПиН 2.4.1.3049-13).

